

Angela Castiglione **LE PAROLE DEL CIBO**

Angela Castiglione

Le parole del cibo

Lingua e cultura dell'alimentazione a Troina

36

M A T E R I A L I E R I C E R C H E 36

CENTRO DI STUDI FILOLOGICI E LINGUISTICI SICILIANI
DIPARTIMENTO DI SCIENZE UMANISTICHE
PALERMO 2016

CENTRO DI STUDI FILOLOGICI E LINGUISTICI SICILIANI
DIPARTIMENTO DI SCIENZE UMANISTICHE
PALERMO 2016

ALS MATERIALI E RICERCHE

Atlante Linguistico della Sicilia

Atlante Linguistico della Sicilia
diretto da Giovanni Ruffino e Mari D'Agostino

MATERIALI E RICERCHE

dell'ATLANTE LINGUISTICO della SICILIA

Diretti da Giovanni Ruffino e Mari D'Agostino

Comitato scientifico

Luisa Amenta, Elvira Assenza, Marina Castiglione, Vito Matranga, Giuseppe Paternostro, Roberto Sottile, Iride Valenti.

Comitato redazionale

Michele Burgio, Elena D'Avenia, Francesco Scaglione.

MATERIALI E RICERCHE
dell'ATLANTE LINGUISTICO della SICILIA
36

CENTRO DI STUDI FILOLOGICI E LINGUISTICI SICILIANI

DIPARTIMENTO DI SCIENZE UMANISTICHE
UNIVERSITÀ DI PALERMO

*Volume stampato anche con il contributo dell'Assessorato Regionale dei Beni Culturali e dell'Identità siciliana
Dipartimento dei Beni Culturali e dell'Identità siciliana*



Con il patrocinio del Comune di Troina



Angela Castiglione

Le parole del cibo

Lingua e cultura dell'alimentazione a Troina

PALERMO 2016

Castiglione, Angela <1986->

Le parole del cibo : lingua e cultura dell'alimentazione a Troina / Angela Castiglione. -
Palermo : Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 2016.
(Materiali e ricerche dell'Atlante linguistico della Sicilia ; 36)
ISBN 978-88-96312-74-2

1. Alimenti – Terminologia dialettale – Troina.
457.94581244 CCD-23 SBN Pal0291996

CIP - Biblioteca centrale della Regione siciliana "Alberto Bombace"

TUTTI I DIRITTI RISERVATI
© CENTRO STUDI FILOLOGICI E LINGUISTICI SICILIANI – PALERMO

Stampa: Grafiser s.r.l. - Troina

Indice

Presentazione *di Salvatore C. Trovato* 11

Introduzione 15

Simboli e Abbreviazioni 25

PARTE PRIMA

La comunità 27

 1. *Il territorio, la storia* 29

 1.1. Un occhio alla montagna, un occhio alla “piana” 29

 1.2. Le origini e il nome 34

 1.3. A 1.100 metri di altezza: storia e vita di una comunità di montagna 37

 2. *Profilo linguistico* 45

 2.1. Un dialetto siciliano “di confine” 45

 2.2. Fonetica descrittiva 50

 2.2.1. Vocalismo 50

 2.2.2. Consonantismo 52

 2.2.3. Fenomeni generali 60

 2.3. Fatti morfologici 60

 2.3.1. Nomi 61

 2.3.2. Articoli 62

 2.3.3. Aggettivi 62

 2.3.4. Pronomi 63

 2.3.5. Avverbi 64

 2.3.6. Preposizioni 65

 2.3.7. Paraverbi 66

 2.3.8. Verbi 66

 2.4. Fatti sintattici 67

PARTE SECONDA

La cultura alimentare	71
3. <i>Il cibo tra lingua, cultura, identità: ovvero il cibo come linguaggio</i>	73
3.1. La cultura alimentare attraverso gli etnotesti.....	77
4. <i>L'inchiesta tra osservazione, memoria e costruzione</i>	78
5. <i>Le (auto)biografie alimentari come fonte storica e linguistica</i>	81
5.1. Il quadro socio-economico di Troina tra Ottocento e Novecento	84
5.2. La giornata alimentare ieri.....	86
5.3. ... e oggi	91
6. <i>L'identità alimentare</i>	93
6.1. La dialettica pane-maiale	94
6.2. La dialettica alloro-sambuco	105
6.3. Il paradigma del grano.....	108
QUADRO 1. <i>Cuddura e vastedda</i>	114
6.4. "Cose dolci"	120
6.5. Mangiatori di <i>piciòcia</i>	125
6.6. Non di solo maiale... carne, pesce, chiocchie	126
6.7. Cucina di uova.....	130
QUADRO 2. Nuvole e nuvolette.....	131
6.8. I derivati del latte.....	131
6.9. I prodotti della terra	133
6.9.1. Il coltivato	133
6.9.2. L'incolto	136
6.9.3. Erbe da mangiare, erbe per curare.....	136
6.10. Il cotto, il crudo, il conservato	141
7. <i>Quando il cibo diventa rito</i>	145
7.1. Il cibo della ritualità calendariale	146
7.2. Il santo della selva e il "viaggio" dell'alloro: i <i>Rrami</i> e a <i>Ddarata</i>	152
7.2.1. La <i>vastedda cù sammucu</i> : un piatto bandiera e uno scibboleth gastronomico ..	159
QUADRO 3. Il santo della campagna e degli animali	165
7.3. I <i>palummi cull'ova</i>	166
7.4. Il frumento bollito di Santa Lucia	168
7.5. I <i>vicchjunedda</i> di San Giuseppe	170
7.6. Il cibo dei riti di passaggio e dei riti sociali	173
7.6.1. Consolare con il cibo	175
7.6.2. I <i>vicinieddi</i>	176

PARTE TERZA

Etnotesti

Documenti fotografici	177
Avvertenze per la consultazione degli etnotesti	179
I. <i>Preliminari</i>	183
II. <i>Consuetudini e regole alimentari</i>	193
III. <i>Sistemi di cottura</i>	212
IV. <i>Conservazione</i>	217
V. <i>Concetti di base</i>	222
Aggiunte al <i>Q.</i>	238
VI. <i>Ingredienti di base</i>	241
VII. <i>Aromi e spezie</i>	245
Aggiunte al <i>Q.</i>	249
VIII. <i>Salse, condimenti, intingoli</i>	250
IX. <i>Panificazione</i>	255
Aggiunte al <i>Q.</i>	281
X. <i>Schiacciate e focacce</i>	282
Appendice	
<i>A vastedda cù sammucu</i>	284
Il sambuco	285
XI. <i>Pasta</i>	285
XII. <i>Farinate</i>	294
XIII. <i>Riso</i>	296
XIV. <i>Legumi</i>	297
XV. <i>Ortaggi e verdure</i>	301
Aggiunte al <i>Q.</i>	316
XVI. <i>Funghi</i>	317
XVII. <i>Cereali</i>	318
Aggiunte al <i>Q.</i>	321
XVIII. <i>Carne</i>	322
XIX. <i>Pesce</i>	350
XX. <i>Lumache</i>	351
XXI. <i>Uova e frittate</i>	352
XXII. <i>Frittelle</i>	354
XXIII. <i>Latte, latticini, formaggi</i>	355
XXIV. <i>Frutta</i>	359
Aggiunte al <i>Q.</i>	369

XXV. <i>Frutta secca</i>	370
Aggiunte al <i>Q</i>	375
XXVI. <i>Dolci</i>	376
Appendice	
1. <i>I cudduri di Natali</i>	395
2. <i>I pasticciotti</i>	396
3. <i>I cannola ô funnu</i>	397
4. <i>A pagnuccata</i>	398
5. <i>Cudduruna, sfinci e cuddurieddi</i>	398
6. <i>I palummi cull'ova</i>	400
7. <i>I viscotta a llatti</i>	401
8. <i>I viscotta a llièvutu</i>	401
9. <i>I nfasciatieddi</i>	402
10. <i>I munachieddi e i dolci i miènnula</i>	403
11. <i>I fruciètti</i>	404
XXVII. <i>La ritualità</i>	405
XXVIII. <i>Vino, liquori, bevande</i>	418
XXIX. <i>Caffè e infusi</i>	422
Aggiunte al <i>Q</i>	422
XXX. <i>Arnesi e vasellame</i>	423
Aggiunte al <i>Q</i>	432

PARTE QUARTA

Lessico

Analisi strutturale ed etimologia diacronica

Indici	455
<i>Lessico</i>	457
Cose e parole dell'alimentazione	457
Appendice. Un confronto col <i>Vocabolario Siciliano</i>	464
<i>Analisi strutturale (o etimologia sincronia) ed etimologia diacronica</i>	559
Avvertenze per la consultazione	561
Analisi strutturale (o etimologia sincronica o formazione delle parole)	565
Etimologia diacronica	611
1. INDICE DELLE FORME NEGLI ETNOTESTI	619
2. INDICE DELLE FORME ANALIZZATE (ANALISI STRUTTURALE ED ETIMOLOGIA DIACRONICA)	634
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI	641

Presentazione

di Salvatore C. Trovato

Il lavoro di Angela Castiglione, che ho il piacere di presentare, si sviluppa attorno a una nutrita serie di etnotesti sulla cultura alimentare raccolti a Troina, comune di poco più di diecimila abitanti situato nel nord della provincia di Enna.

Gli etnotesti – puntuali, completi e accuratamente tradotti e annotati – sono stati costruiti seguendo le domande, per lo più aperte, del ben noto *Questionario* di Ruffino 1997 (poi Ruffino e Bernardi 2000). Sono stati trascritti secondo lo sperimentato sistema del *Vocabolario siciliano* di Piccitto-Tropea-Trovato, pur se con piccoli opportuni accorgimenti, e raccolti nell’arco di un “anno alimentare” mediante l’osservazione partecipata della rilevatrice e con l’aiuto di informanti dotati di ottime conoscenze nel campo della cultura tradizionale oltre che del dialetto. E non mancano le opportune illustrazioni.

Precede gli etnotesti un profilo geostorico ed economico della cittadina. Da tale profilo si rileva che la città rappresenta un’importante zona di confine, non solo geografico – in passato rappresentava la zona meridionale estrema del Valdemone – ma anche linguistico e culturale, tra il triangolo nordorientale di Messina (Val Dènone), a nord, e quelli delle valli del Dittàino, a ovest, e del Simeto, a sudest. Sul piano linguistico, infatti, tale confine spiega la “grecità” di Troina, ben documentata nel repertorio toponimico e antroponimico, nelle fonti storiografiche e diplomatiche oltre che in taluni fatti del dialetto. Ma spiega anche, per contrapposizione, quella “latinità” che sottrasse la cittadina all’area nordorientale e messinese, rendendola partecipe, linguisticamente, di fenomeni siciliani centrali come la metaforesi – tratto “forte” del dialetto di Troina, secondo la Castiglione – per consegnarla quasi del tutto, in tempi più recenti, ma più sul piano culturale e commerciale, all’area catanese.

È emblematico il fatto che i due sobborghi della cittadina vengano chiamati, quello orientale, con nome greco (*Scaffuriu*), e quello occidentale, più recente, con un nome latino pur se di ascendenza germanica (*Bbùriu*) e non è un caso che manchi un *Ràbato* arabo.


Ed è egualmente emblematico, per quel che riguarda la cultura alimentare, ritrovare coniugate in felice sincretismo la tradizione mediterranea del grano con la tradizione nordica della carne – quella del maiale in particolare – certamente importata dai Normanni e favorita dalle condizioni pedologiche del territorio.

Tali tradizioni risultano sintetizzate nella particolare rinomata focaccia (*vastedda cû sammucu*), tipica, anzi esclusiva del nostro centro. L’impasto, lavorato con farina di grano duro e strutto, viene farcito con prodotti di derivazione animale come il formaggio fresco e, in particolar modo, il salame di maiale. Non solo, ma la “nordicità” del prodotto viene ulteriormente ribadita dall’uso dei fiori di sambuco, una pianta dalle virtù magiche, particolarmente diffusa e utilizzata tra le popolazioni

celtiche e germaniche. I fiori vengono adoperati non solo per dare alla focaccia il particolare gusto – gradevole, anche se forte –, ma soprattutto perché il gesto di cospargerla con quei fiori è ancora sentito – come la Castiglione non manca di sottolineare – come un rito propiziatorio e come augurio di abbondanza e di benessere. E ancora una volta la “nordicità” del sambuco e della focaccia con carne di maiale viene a coniugarsi con l’usanza di preparare tale focaccia in occasione di una festa di primavera – la sfilata dei rami di alloro (*ḍdarata*) in onore di San Silvestro, patrono della cittadina – che rappresenta una felice sopravvivenza delle processioni dafnoforiche di ascendenza mediterranea. Non è un caso che gli stendardi esibiti durante la processione degli allori portino, sovrapposta all’immagine del Santo (la cristianizzazione non può non essere che tardiva e giustapposta), un’elegante bambolina, dietro cui non è difficile indovinare la mitica Daphne.

Agli etnotesti seguono il *Lessico* della cultura alimentare, un capitolo sulla formazione delle parole e ancora un capitolo in cui le parole prototipiche del *Lessico* vengono raggruppate per origine etimologica.

Il lavoro della Castiglione – in origine tesi di laurea specialistica che ho avuto il piacere di seguire – si impone all’attenzione per la qualità e la completezza dell’indagine condotta in un centro di grande conservazione culturale e dalle particolari vicende storiche – particolarmente di età normanna – che si riflettono e sopravvivono ancora nelle tradizioni alimentari e rituali tenute localmente ben destе, e nella lingua.



*Il Mediterraneo non è forse, anzitutto,
un mare tra montagne?*

Fernand Braudel

La ricerca è dialogo. Dialogo con se stessi e con la propria storia. Dialogo con i maestri e con i compagni di studio. Dialogo con la propria disciplina, con le conoscenze consolidate e con quelle ancora solo immaginate. Dialogo con gli altri, con l'altro, che incrociamo, casualmente o volutamente, sulle nostre strade.

Alla fine di un percorso di ricerca, ripensando a tutti i “dialoghi” che lo hanno accompagnato, mi rendo conto che poche righe non bastano a esprimere la riconoscenza a tutti coloro che hanno saputo incoraggiare, pungolare, comprendere, contribuire a costruire, sottoporre a giudizio critico.

Il primo pensiero di gratitudine va al prof. Salvatore C. Trovato che mi ha scelto come allieva e che ho scelto come maestro. Da lui, che ha seguito questo lavoro dal suo nascere fino alla pubblicazione (e di cui è perfino stato informatore d'eccezione!), ho imparato che la ricerca scientifica è sacrificio, rigore, (auto)critica, riflessione silenziosa e curiosa osservazione. Ma ho anche imparato che tutto questo resta zoppicante e insapore senza un sincero entusiasmo, senza un continuo esercizio di umiltà e onestà intellettuale, senza un radicato senso di responsabilità, e infine senza l'umanità, con tutto il peso semantico che questa parola si porta dietro. La mia gratitudine va anche all'intero gruppo di ricerca di Linguistica generale e Glottologia di Catania – in cui la linguistica storica e gli studi sulle varietà linguistiche siciliane di Salvatore C. Trovato si sono felicemente incontrate con la linguistica teorica di Salvatore C. Sgroi – e soprattutto a Iride Valenti, nella quale ho riconosciuto un sicuro punto di riferimento scientifico e umano.

Sono grata al prof. Giovanni Ruffino, indefesso operaio della cultura, inarrestabile promotore di ricerche, appassionato interprete di quella «connessione sentimentale» che dovrebbe sempre legare la compagine degli studiosi al resto della comunità. Attraverso di lui, che ha riposto nella mia persona più fiducia di quanto io stessa fossi disposta ad accordarle, ringrazio tutto il Centro di Studi filologici e linguistici siciliani, che ha sostenuto e incoraggiato questo mio lavoro.

Desidero che resti qui traccia della mia riconoscenza a Elena D'Avenia, Francesco Scaglione e Alberto Ghia, amici e leali compagni di studio i quali, nonostante le distanze geografiche che ci separano, hanno saputo essermi vicini anche nei momenti meno propizi.

Ringrazio il Comune di Troina per il coraggioso sostegno a numerose iniziative culturali, tra le quali figura anche questo libro.

Sono riconoscente a Basilio Arona infaticabile studioso locale alla cui generosità e al cui archivio, frutto di ricerche decennali, debbo buona parte del corredo fotografico di questo volume oltre che l'accesso a una preziosa documentazione storica altrimenti irreperibile.

Rivolgo un grazie particolare agli informatori e alle informatrici che hanno contribuito a costruire questo lavoro, compresi quelli che mi hanno donato una singola parola, un chiarimento, un solo gesto. A loro e a tutta la comunità troinese, che ha atteso con impazienza la pubblicazione di questo volume, restituisco ora – seppur attraverso la mia analisi – le parole, i saperi e i sapori che mi hanno affidato... con l'auspicio che si riconoscano in tutto ciò che da me è stato interpretato, rielaborato, rappresentato.

Infine, un pensiero di affetto e di gratitudine va a Cettina, mia madre – nella quale questa ricerca ha suscitato la vocazione di informatrice formidabile –, a Gaetano, mio padre, a Tina, mia sorella.

Dedico questo libro a Giuseppe... il più appassionato dei miei lettori.

Introduzione

Ci capita spesso di sentire, di leggere, talvolta forse anche di ripetere il noto adagio che sentenza: «l'uomo è ciò che mangia!», a ricordare che ogni essere umano è biologicamente e culturalmente determinato dal cibo che assume, nel senso che ciò che mangiamo, trasformato in energia, tessuto, impulso neurologico, sostanza il nostro organismo e diventa presupposto del nostro vivere e del nostro essere nel mondo e nella storia. Se ciò è vero, tuttavia, è possibile ribaltare la prospettiva riconoscendo che «il cibo è l'uomo che lo mangia», in questo caso invece a rimarcare che il cibo è a propria volta una costruzione culturale, embricata nella storia e, perciò, correlata alle alterne vicende delle società umane. Con una formulazione più precisa, dunque, «il cibo è la comunità umana che lo mangia». Se mangiare è un atto naturale e universale, esso però, come ogni altro aspetto che riguarda l'essere umano, si attualizza e si struttura sempre culturalmente in ragione dell'attitudine tutta e solo umana a semantizzare la realtà, a riempirla di contenuti ideologici. È, infatti, proprio dell'uomo la capacità di trasformare ogni singolo fabbisogno naturale, ogni singolo istinto, in prodotto culturale. Il cibo risponde alla necessità (e alla preoccupazione) di nutrirsi; ma il cibo è “costruito” dall'uomo, viene “pensato”, “agito”, “comunicato”. Solo l'uomo, tra gli esseri viventi, cuoce i cibi e manipola gli alimenti per farne gastronomia. Come ogni altra esperienza umana, l'alimentazione assume sempre una copertura ideologica. Da ciò deriva che il cibo è certamente derrata, materia di sussistenza, sostanza nutritiva, ma anche segno, simbolo, ideologia. Sicché «da presupposto di cultura [...] l'alimentazione diventa, essa stessa, cultura» e «in quanto *segno* e *simbolo* l'alimentazione appare in tutte le manifestazioni della vita di un popolo e viene a configurarsi anche come vera e propria sovrastruttura mentale e, quindi, come “ideologia”» (Teti 1976, pp. 10-11).

Ogni gruppo umano, socialmente costituito, è ideatore e fattore del proprio cibo quando lo elabora gastronomicamente, ma ancora prima, quando decide cosa sia edibile e cosa no, cosa produrre affinché diventi cibo e cosa escludere dalla propria alimentazione. Se il cibo è tutto ciò che si mangia¹, sono le società umane a selezionare il proprio cibo, a decidere cosa includere ed escludere dalla propria dieta, quale sistema di produzione adottare per creare il proprio cibo, anche forzando la natura e piegandola alle proprie scelte². Da tali evidenze è possibile assumere che sono connotati culturalmente non solo i livelli dell'elaborazione culinaria e gastronomica e del consumo, ma anche lo stesso

¹ Così, la dizionaristica italiana a proposito del termine ‘cibo’ (di trafilà dotta nell’italiano – dal lat. *CĪBU(M)* – il cui etimo remoto non è del tutto certo): «ciò che si mangia, che serve all'alimentazione umana e animale; ciò che è preparato per essere mangiato», con sin. *alimento, vivanda, ²mangiare, nutrimento; cibaria* (DM); «alimento; pasto», con sin. *alimento, piatto, pietanza, vivanda; mangiare, nutrimento* (DO); «ciò di cui ci si nutre», con sin. *alimento, nutrimento* (DISC). In siciliano, il corrispondente del tipo ‘cibo’ è *civu* ma con valori semantici più ristretti e specializzati (è per lo più usato per indicare il mangime per animali, l'esca, la parte commestibile dei frutti secchi e altri particolari significati, per cui cfr. VS I 749). Il contenuto concettuale dell'it. *cibo* è invece espresso dai dialettali *u manciari* (un deverbale tramite conversione da *manciari*) o *i cosi i manciari* (lett. ‘le cose da mangiare’). La forma recente *u cibbu* è invece un italianismo.

² La vicenda delle culture e culture cerealicole nel Mediterraneo è in tal senso emblematica. Nonostante la cerealicoltura e la sua millenaria continuità vengano fatte risalire a una presunta vocazione “naturale” propria delle regioni mediterranee, gli storici ci ricordano che «null'altro che cultura è il cosiddetto modo di produzione mediterraneo, frutto non tanto di risorse naturali, quanto della fatica dell'uomo, di una caparbia volontà di adattamento dell'ambiente ad esigenze di consumo dettate anche e soprattutto da tradizioni e consuetudini di vita» (Montanari 1989, p. 91). Il clima mediterraneo pare non sia un clima ideale per il grano, eppure i gruppi umani hanno continuato a coltivarlo, a forzare la “natura” anche quando le condizioni non erano propizie e avrebbero richiesto altre forme di utilizzo del territorio e delle risorse. Quelle comunità hanno *scelto* di essere cerealicole, si sono autoidentificate in una pianta, il grano, e per questo essa – per dirla con Braudel – è una «pianta di civiltà».

sistema alimentare di base³. Riassumendo con le parole di Montanari (uno dei massimi esperti di storia dell'alimentazione) possiamo affermare che «il cibo è cultura *quando si produce*, perché l'uomo non utilizza solo ciò che trova in natura [...] ma ambisce anche a *creare* il proprio cibo [...]. Il cibo è cultura *quando si prepara*, perché una volta acquisiti i prodotti-base della sua alimentazione, l'uomo li *trasforma* mediante l'uso del fuoco e un'elaborata tecnologia che si esprime nelle pratiche di cucina. Il cibo è cultura *quando si consuma*, perché l'uomo, pur potendo mangiare di tutto, o forse proprio per questo, in realtà non mangia tutto bensì *sceglie* il proprio cibo [...]. Attraverso tali percorsi il cibo si configura come elemento decisivo dell'identità umana e come uno dei più efficaci strumenti per comunicarla» (Montanari 2005, pp. VII-VIII). I gustemi e la grammatica alimentare di ogni comunità (grande o piccola che sia) non sono iscritti in presunte vocazioni “naturali” o predestinati secondo lo “spirito” dei popoli, ma sono un prodotto – spesso imprevedibile – della storia, sono il frutto di scelte “culturali” che talvolta si rivelano effimere, altre volte producono fenomeni strutturali di lunga durata⁴. In questo processo di addomesticamento della natura e di appropriazione culturale del cibo, è chiaro che la lingua rivesta un ruolo di primordine, non solo nell'atto di imposizione dei nomi, ma per la sua funzione di operatore tassonomico rispetto alla realtà. Per questo la storia dell'alimentazione e della cucina non può prescindere dall'indagine sulle parole del cibo, e viceversa naturalmente: alimentazione e cucina costituiscono, infatti, «un terreno eletto per la storia materiale e quotidiana», ma «al tempo stesso aperto come pochi altri alla dimensione concettuale e dell'immaginazione: la cucina è anche rappresentazione di sé stessa, e si racconta attraverso le immagini e le parole» (ASLI 2009, p. 14).

Quando studiamo la lingua dell'alimentazione non possiamo non considerare che il cibo prodotto, cucinato, mangiato, condiviso, scambiato, nominato ecc. è esso stesso un linguaggio organizzato secondo codici in grado di comunicare altro da sé. Gli alimenti e i piatti elaborati hanno un valore “in sé” (la materia e le sostanze di cui sono fatti, le tecniche impiegate per la preparazione ecc.) e un valore “per”, cioè la possibilità di essere segni che comunicano “altro da sé” e quest'altro da sé sono le comunità umane che si servono di quei cibi e li semantizzano. I cibi sono la lingua, la cultura, la storia delle società da cui emanano i sistemi alimentari e le regole che sottendono al loro funzionamento. Per tale ragione, i discorsi sul cibo e sulla nomenclatura alimentare sono sempre discorsi sui gruppi umani da cui essi dipendono. Il cibo, dunque, sia come sistema alimentare sia come gastronomia, si configura come un «sistema di comunicazione, come codice attraverso cui trova espressione la cultura di un popolo, e quindi anche come mezzo di affermazione e di rafforzamento dell'identità culturale» (Martellotti, 2012, p. IX).

³ Il discorso sul cibo chiama in causa due aspetti diversi, ma chiaramente interconnessi (cfr. anche capitolo 3 nota 1): 1) l'alimentazione in senso stretto o sistema alimentare, con cui si fa riferimento a «un dato di carattere eminentemente strutturale, connesso con la realtà economica e sociale» (Montanari 1979, p. 389); 2) la cucina o la gastronomia, ovvero «il modo in cui l'attività del mangiare concretamente si realizza, come tecnica, o “arte” che dir si voglia» (ibidem). Diversamente da quanto emerge da queste formulazioni, nella vulgata corrente si è soliti collocare il sistema alimentare più vicino al polo della “natura” (poiché implica le materie prime ed entità “naturali”, come piante e animali) e, invece, la cucina e la gastronomia interamente nel polo della “cultura” (poiché implicano la manipolazione, la rielaborazione, la creatività). Ora, una siffatta polarizzazione, a partire dalla contrapposizione natura vs. cultura, risulta eccessivamente semplicistica e non tiene conto del fatto che anche fenomeni ed eventi ritenuti “naturalisti” sono in realtà frutto di elaborazioni e scelte culturali. Sistema alimentare e cucina, a una più attenta analisi, sono entrambi storicamente e culturalmente connotati e interdipendenti. L'arte culinaria che pure si configura anche come invenzione e processo creativo, è sempre incistata in un sistema alimentare (una qualsiasi invenzione o innovazione esiste solo in funzione di una tradizione): «anche la cucina, anche le ricette, i procedimenti di cottura, i sapori, i “gusti”, hanno una storia che è in buona misura strutturale, per certi aspetti di fondo che al di là dell'episodio e del superfluo – della singola ricetta di cucina [...] – rappresentano per una determinata società, seguendone, è ovvio, tutte le molteplici differenziazioni, un patrimonio culturale largamente diffuso» (ivi, pp. 389-390).

⁴ Come è stato per il pane, il vino e l'olio per l'area mediterranea, oppure la carne di maiale, la birra, i grassi animali per l'Europa continentale.

Il cibo come lingua e cultura – nelle sue implicazioni sociali, economiche, antropologiche, ideologiche ecc. –, la biplanarità del cibo – in quanto alimento e in quanto segno – e, dunque, la pertinenza semiotica dell'alimentazione sono i *leit motiv* attorno ai quali si è andato costruendo questo lavoro sulla lingua e la cultura dell'alimentazione⁵ a Troina, centro montano dell'area nebroidea. Un lavoro che ha preso le mosse da una indagine sulle parole del cibo nella comunità troinese⁶, nel più vasto ambito della campagna di rilevamento – per il modulo della “cultura alimentare” – promossa nell'Isola dall'*Atlante Linguistico della Sicilia* (ALS) e che si è servita del *Questionario* predisposto da Giovanni Ruffino e Nara Bernardi nel 2000⁷. La campagna dell'ALS, fin dal suo avvio, mirava a esplorare «non soltanto il lessico – che pure è l'obiettivo primario di questo modulo dell'ALS – ma l'intero sistema della tradizione gastronomica»⁸. E il *Questionario*, negli anni riveduto e integrato grazie ai risultati delle ricerche sul campo⁹, costituisce come si legge nell'introduzione, «una prima classificazione dei ‘gustemi’, ma anche degli usi quotidiani e cerimoniali, dei saperi, delle tecniche, delle procedure che sostanziano la cultura alimentare siciliana» (Ruffino e Bernardi, p. 13). Con le sue 31 sezioni e circa 1000 domande¹⁰, con il suo alternarsi di domande aperte, puntuali e semasiologiche, con una struttura che prevede essenzialmente la conversazione guidata¹¹ disposta ad aprirsi a quella libera, il *Questionario* ambisce ad abbracciare l'universo degli usi alimentari e delle pratiche gastronomiche siciliane: le consuetudini e le regole alla base dell'alimentazione quotidiana e festiva, del passato e di quella attuale; i sistemi di cottura, i condimenti, e le tecniche di conservazione; i concetti di base e gli strumenti della cucina; i prodotti vegetali e quelli animali; il pane, la pasta, le focacce, le farinate, i dolci e così via; particolare riguardo è poi riservato ai cibi e alle pratiche alimentari connessi alla ritualità calendariale e a quella sociale. L'indagine, per ogni settore, prende in considerazione sia le modalità di cucina sia le derrate di base e gli aspetti ergologici (come ad es. la macellazione, la panificazione), con l'obiettivo di ripercorrere le vie del cibo, ricostruendo i percorsi e le logiche che portano (o portavano) dalle materie prime al loro consumo¹². Ma un filo rosso

⁵ In questo lavoro, e già a partire dal titolo, il termine “alimentazione” è usato come iperonimo di tutto quanto attiene sia il sistema alimentare di base sia la cucina e la gastronomia come tecniche e arti della trasformazione e combinazione degli alimenti. Il lessico indagato comprende dunque una terminologia relativa alle derrate (piante, animali ecc.), ai processi produttivi e di trasformazione delle materie prime, ai tempi e modi di consumo, ai gustemi di base, alle consuetudini (quotidiane e festive), alle restrizioni e ai tabù alimentari ecc. e una terminologia più specificamente gastronomica connessa alle tecniche di preparazione e di rielaborazione, alle pietanze, alle entità alimentari complesse, alle pratiche di conservazione e così via. Nell'unico concetto di “cultura alimentare” è possibile però condensare entrambi gli aspetti ed entrambi i vocabolari (→ *sutta* nota 13).

⁶ Era questo l'oggetto della mia tesi di laurea specialistica dal titolo *Il sapore delle parole. Dialecto e cultura alimentare a Troina* (a.a. 2011-2012, relatore prof. Salvatore C. Trovato).

⁷ Ruffino e Bernardi 2000. Il *Questionario* è l'approdo di una serie di inchieste di prova condotte negli anni Novanta, nonché di rettifiche e arricchimenti al questionario di Ruffino 1997. Il *Questionario* del 2000 è corredato di un piccolo glossario, di riferimenti bibliografici e soprattutto di una preziosa introduzione di carattere teorico e metodologico che, in poche pagine, condensa le logiche e gli obiettivi della ricerca sugli usi alimentari e il lessico gastronomico e costituisce, in tal senso, una sorta di “libretto di istruzioni” per i raccoglitori.

⁸ Dalla *Premessa* a Ruffino 2005c, p.1.

⁹ Fin qui, il confronto e l'analisi dei dati raccolti ha permesso di integrare e ristrutturare in particolare due intere sezioni: la XII “Farinate” (cfr. Castiglione *et alii* 2009, pp. 95-96) e la X “Schiacciate e focacce” (cfr. Matranga 2011b, pp. 163-170). Altre singole entrate del *Questionario* vanno eventualmente riviste sulla base delle sollecitazioni e informazioni emerse nelle inchieste e perfino grazie ai fraintendimenti e alle incomprensioni tra raccoglitori e informatori.

¹⁰ I quesiti numerati sono 688, ma se si considerano anche tutte le entrate in sequenza alfabetica in corrispondenza di macro-domande, il numero totale raggiunge il migliaio.

¹¹ O *intervista semi-strutturata a risposta libera* in cui il questionario, pur con una «strutturazione interna molto rigorosa» e dettagliata, si presenta come una sorta di pro memoria, di griglia per la conversazione (per tutto ciò si confronti Matranga 2002, pp. 71-73).

¹² Soprattutto in passato, nelle società ancora segnate dall'autoconsumo, non esisteva soluzione di continuità tra produzione, trattamento culinario, consumo. Il concetto di cucina si estendeva anche ad alcune fasi della produzione: ad esempio il taglio della carne, la molitura, la stessa caseificazione ecc.

attraversa l'inchiesta alimentare: portare alla superficie e rendere intellegibile il legame strutturale tra «usi alimentari e modelli antropologici» (ivi, p. 15) che ha a sua volta ricadute sul piano linguistico: «il fatto che tutti i cibi, anche quelli più banali e quotidiani, siano caricati in un sistema alimentare di una doppia valenza – in quanto alimenti e in quanto segni – ha riflessi linguistici di rilievo». Tale «doppia articolazione» traspare non solo dalle parti dell'inchiesta in cui appare più esplicita (ad es. la ritualità), ma attraversa l'inchiesta medesima per intero, «giacché le scelte operate e le categorie utilizzate per descriverle sono ideologiche prima ancora che alimentari e soltanto in questa inscindibile unità trovano una loro ragione» (ivi, pp. 15-15 *passim*).

L'approccio *sub specie linguae et culturae* allo studio dell'alimentazione, adottato ormai da diversi lustri dalla ricerca linguistica siciliana, era già prefigurato dal “piano di lavoro” dell'ALS (Ruffino 1995a), nel quale, tra i lessici settoriali della sezione etnodialettale, si indicava col titolo di «cultura alimentare»¹³ (ivi, p. 17) il modulo relativo agli usi alimentari e alle tradizioni gastronomiche. Ed è indicativo che il primo saggio di cultura alimentare, i pani di Pasqua (Ruffino 1995b), sia dedicato a un cibo rituale. Le ricerche sulla cultura alimentare in Sicilia, secondo la prospettiva di “cose” e “parole”, i rilevamenti sul campo, l'analisi e la rilettura dei dati ecc. hanno successivamente prodotto (restando alle collane dell'ALS) approfondimenti tematici su singoli concetti e categorie gastronomiche (Burgio 2009, Castiglione M. *et alii* 2009, Matranga 2011b, Burgio 2012, Rizzo 2011), alcuni studi sui repertori alimentari di punti minimi o di macroaree (De Gregorio 2008, Sottile e Genchi 2010, Trovato e Lanaia 2011), una monografia sull'influsso galloromanzo (Valenti 2011) e un'altra sul cibo di strada (Bonanzinga e Giallombardo 2011) e, ancora, una raccolta di atti di convegno (Castiglione M. e Rizzo 2007), un volume in cui confluiscono riflessioni di carattere metodologico sulle esperienze di ricerca finora condotte e si sottopongono a giudizio critico le categorie di “tradizione”, “identità”, “tipicità” (Castiglione M. 2011a). Questa rassegna andrebbe completata con la menzione di una fitta costellazione di articoli, saggi e contributi vari pubblicati in altre sedi¹⁴, di un discreto numero di tesi di dottorato e di numerose tesi di laurea. Inoltre, a fine di «integrare l'intensa e impegnativa campagna di rilevamenti sul lessico della tradizione alimentare», nel 2005 è avviata un'inchiesta socioalimentare su “i siciliani e il cibo”, rivolta soprattutto al mondo giovanile, per «capire meglio le permanenze, le assenze, le innovazioni documentate con i rilevamenti etnodialettali» (Ruffino 2005c, p. 1)¹⁵. Proprio l'indagine socioalimentare ha evidenziato che, nonostante oggi «la “grammatica alimentare” sia come non mai soggetta a riarticolazioni vistose» per cui si registra «la crisi progressiva di taluni modelli, una progressiva destrutturazione del sistema di regole, gusti, tecniche, ideologie» e con esse «la trasformazione del lessico alimentare di matrice dialettale», tuttavia la cucina tradizionale possiede ancora «una sua riconoscibile vitalità,

¹³ La terminologia scelta preannunciava la complessità e la ricchezza di questo ambito della vita umana, soprattutto pensando alla storia della cucina nell'Isola. Quella di «cultura alimentare» è una nozione vasta che abbraccia «tutti gli aspetti del vivere quotidiano. Cultura alimentare è già la conoscenza del territorio, delle piante e degli animali che lo abitano, dei cibi *possibili* che esso offre. Cultura alimentare sono le tecniche produttive: l'agricoltura, l'allevamento, la caccia, la pesca, la raccolta, che *realizzano* quelle possibilità teoriche attraverso un sapere sedimentato di generazione in generazione, non senza scarti, aggiustamenti, varianti. Cultura sono le scelte, ogni volta diverse, che presiedono alla messa in opera di quelle tecniche [...]. Cultura sono, oltre alle tecniche produttive, i sistemi di conservazione del cibo [...]. Cultura è saper trasformare la materia bruta (le piante, gli animali) in cibi succulenti o almeno appetibili, grazie a un sapere tecnologico che chiamiamo “cucina”, trasmesso anch'esso da una generazione all'altra come patrimonio di inestimabile valore (senza che ciò impedisca un lavoro continuo d'invenzione e di rinnovamento)» (Montanari 1997, pp. 355-356).

¹⁴ L'ultimo aggiornamento bibliografico sulla cultura alimentare siciliana risale al 2011 (è curato da Silvia Galati in appendice a Castiglione M. 2011a, pp. 497-526). Un bilancio sul modulo della cultura alimentare è poi contenuto nel secondo dei due volumi di *Lingue e Culture in Sicilia* (cfr. Castiglione *et alii* 2013).

¹⁵ Un'analisi delle risposte al *Questionario* socioalimentare è in Matranga 2007.

la quale si esprime, come per la lingua, in un rapporto agonistico tra conservazione e innovazione, capace di produrre nuovi equilibri nel sistema, piuttosto che plateali cedimenti» (Ruffino 2011, pp. 73-76 *passim*).

In effetti, rispetto ad altri ambiti della cultura materiale (ad es. gli antichi mestieri, i giochi fanciulleschi) andati incontro al declino e alla rarefazione, le tradizioni alimentari e gastronomiche, pur attraverso rielaborazioni e riadattamenti, sono quelle che resistono meglio nelle comunità siciliane. I sistemi alimentari e le cucine per il loro essere luoghi di identità e di identificazione, ma anche di scambio e di innovazione si offrono agli studiosi come enormi vasi di Pandora, o per restare nella metafora culinaria, come banchetti pantagruelici di parole, cose, immagini, saperi e sapori. La cultura alimentare costituisce uno dei settori strategici delle conoscenze linguistiche e culturali della Sicilia e le parole del cibo sono le parole di un capitolo fondamentale della storia linguistica siciliana, come di quella di qualsiasi società¹⁶. L'alimentazione e la cucina sono un serbatoio di informazioni per molte discipline, e per quel che a noi più interessa, un osservatorio privilegiato del plurilinguismo e del pluriculturalismo, ovvero delle dinamiche del contatto linguistico e culturale, della dialettica tradizione/innovazione, dei processi di mutamento e di acculturazione; un luogo di formazione delle identità, ma al tempo stesso di incontro, scontro, integrazione delle alterità. Infatti, se da un lato «come la lingua parlata, il sistema alimentare contiene e trasporta la cultura di chi la pratica, è depositario delle tradizioni e dell'identità di gruppo» e costituisce «uno straordinario veicolo di auto-rappresentazione» (Montanari 2005, p. 153), dall'altro lato esso si manifesta «come un luogo cruciale [...] dello scambio e dell'integrazione culturale. Le cucine sono lo specchio dei popoli ma, come i popoli, amano mescolarsi e confondersi, oltre che, ogni tanto combattersi» (Montanari 1997, p. 371). In tal senso, l'interesse per questo settore è estremo se si considera il ruolo di snodo per la formazione della gastronomia europea che ha rivestito la Sicilia, in particolar modo nel Medioevo, come hanno anche dimostrato gli studi sui ricettari tardo-medievali (Martellotti 2005 e 2012). Ora, proprio la cucina tradizionale espressa in dialetto è ancora depositaria di quello straordinario *melting-pot* medievale; conserva l'impronta e le tracce dell'eredità greco-romana, l'importante influsso arabo (che per certi aspetti ha rinvigorito quell'eredità e per altri l'ha rielaborata in maniera originale) e i successivi apporti del modello germanico mediato dai normanni. Da questo punto di vista, la ricerca globale e al tempo stesso analitica sulla cultura alimentare in Sicilia e l'approfondimento di alcuni sistemi microareali hanno richiamato l'attenzione sulla complessità delle nozioni di “dieta” e di “radici” mediterranee, mettendo in discussione un'immagine spesso oleografica delle civiltà gastronomiche del Mediterraneo: una mitizzazione alimentata anche dalle tante pubblicazioni che propagandano vere o presunte “tipicità” locali ed esaltano una “cucina di territorio” che non sempre poggia su reali fondamenti storici, ma è piuttosto figlia del *revival folklorico* degli ultimi anni. Quella di dieta mediterranea è, in verità, un'etichetta dietro cui si nascondono multiple e varieghe matrici, e in queste matrici confluiscono ancora diversi vettori culturali e linguistici, pur con importanti costanti e fenomeni di lunga durata (in primis l'ininterrotta continuità del grano¹⁷). A ben vedere nelle culture alimentari mediterranee c'è poco di antico e di “autoctono”, perfino il grano e i cereali hanno avuto origine lontano dal *mare nostrum* strettamente inteso. I sapori mediterranei sono un prodotto storico, «eteroclito»

¹⁶ Non a caso, a questo tema è stato dedicato il VI Convegno ASLI (cfr. ASLI 2009). Il contributo della terminologia alimentare alla storia del lessico siciliano è uno degli obiettivi del modulo sulla cultura alimentare. Come si legge nell'introduzione al *Questionario*, «poiché il vocabolario dell'alimentazione occupa un posto di rilievo nel patrimonio lessicale siciliano, una storia del lessico in Sicilia dovrà tenere conto anche di questo importante settore, al di là delle consuete valutazioni stratigrafiche o diatopiche» (Ruffino e Bernardi 2000, p. 9).

¹⁷ «Grano e pane sono l'eterno tormento del Mediterraneo», scrive Braudel, «i personaggi decisivi della sua storia, costante preoccupazione dei grandi di questa parte del mondo» (1987, p. 28).

parafrasando Braudel (1987, p. 9), risultato di contatti e di scambi, di sperimentazioni, talvolta di grandi conflitti e stravolgimenti. Il patrimonio alimentare e gastronomico siciliano non è che una metafora della polifonia del Mediterraneo e proprio la ricerca sul cibo permette di demistificare certe costruzioni ideologiche, di arricchire e meglio articolare visioni stereotipate, interpretazioni parziali, riduzioni semplicistiche.

Il caso di Troina si è rivelato anche in tal senso emblematico. L'analisi delle sue strutture alimentari e contestualmente di quelle rituali ha restituito un quadro profondamente interferito da modelli tipicamente "continentali", ma pienamente integratisi con i paradigmi classici (greco-romani): nella montana e, oggi, appartata comunità nebroidea, la cultura del maiale e dello strutto (principale fondo di cucina fino agli anni Sessanta) si è incontrata e amalgamata con la cultura/religione del pane (→ 6.1); nella ritualità dei troinesi fortemente segnata dai riti dell'alloro, si ritrova il sambuco con tutte le sue valenze magico-simboliche – ben radicate tra i popoli germanici e celtici – la cui infiorescenza aromatizza una focaccia con cui la comunità celebra la primavera e il "santo della selva" (→ 7.2) e in cui il paradigma del pane e quello della carne (di maiale) trovano armonica sintesi. L'esplorazione del sistema alimentare di una singola comunità dimostra, inoltre, che rispetto alla Storia (anche linguistica) di un'intera regione o di un intero continente, ogni punto minimo è sì una tessera del mosaico e va pertanto costantemente ricondotta agli orizzonti e alle coordinate di pertinenza, ma è anche un microcosmo con una storia a sé. Le ricerche (anche se indubbiamente dispendiose) sui repertori alimentari di punti minimi o di aree ristrette restituiscono realtà insospettate, tratti specifici, realizzazioni idiosincratiche del paradigma alimentare e gastronomico siciliano. Complici anche le vicende e le microstorie locali. Inoltre, l'indagine – attraverso la fonte orale – sulla cultura alimentare e sul relativo lessico ponendo l'accento sulla cucina "subalterna" consegna agli studiosi, facendole riemergere dalle plaghe della storia, un patrimonio di conoscenze spesso rimasto ai margini della scrittura e della documentazione tradizionale. E ciò non interessa solo lo storico. Al linguista (e all'etnolinguista) offre ulteriori materiali per la ricostruzione della storia linguistica di una comunità, per l'analisi delle dinamiche del contatto (fino a quello più recente con l'italiano) e dei (som)movimenti formali e semantici di una terminologia specialistica, per la comprensione delle modalità con cui si struttura un linguaggio settoriale e il sottostante repertorio iconimico, ovvero di come venga di volta in volta tassonomizzata, semantizzata e lessicalizzata un'esperienza universale ed essenziale come quella dell'alimentazione.

La ricerca su "cose" e "parole" del cibo a Troina, e dunque su un punto minimo¹⁸, intende presentarsi come una ricerca globale, non solo per la scelta di pubblicare il contenuto dell'intero *Questionario* in tutte le sue sezioni e, dunque, di dar conto di ciascun settore alimentare e gastronomico, ma anche per l'adozione, in fase di lettura e rappresentazione dei dati, di una prospettiva multidimensionale e interdisciplinare che, accanto alle informazioni meramente linguistiche, chiama in causa gli aspetti etnologici, sociologici, economici, tecnologici, psicologici, ideologici, religiosi ecc. traendo in tal senso ispirazione dall'«ellissi cognitiva» formulata qualche anno fa in seno all'*Atlante Generale dell'Alimentazione Mediterranea* (Silvestri 2002, p. 18). La multidimensionalità è già una proprietà della cultura alimentare, come si è tentato di dimostrare, ed essa reclama perciò un'euresi multidimensionale. Tale approccio dipende dal presupposto del cibo come linguaggio e dunque dalla sua pertinenza semiotica, poiché ogni alimento, ogni preparazione culinaria, ogni pratica gastronomica, ogni modalità di fruizione del cibo recano uno o più messaggi, più o meno espliciti, che tocca all'analista decodificare a partire anche dai saperi e dalle valutazioni metaculturali dei membri della comunità.

¹⁸ Dopo il volume su Cammarata (De Gregorio 2008), è questa la seconda pubblicazione edita tra le collane ALS in cui l'inchiesta è ristretta a una singola comunità.

Ciascun prodotto alimentare, ogni tempo e modalità di consumo “significano” qualcosa per la comunità che le esprime, a prescindere che questo significato sia presente alla coscienza della comunità o viaggi sotteso, nelle sue strutture profonde e irriflesse.

Si è tentato, in questo lavoro, di far dialogare lingua, cultura e storia (a cui sono riconducibili tutte le altre dimensioni), poiché «mille e mille nodi intrigati ed intriganti legano le tre dimensioni qui evocate al punto che sembra difficile [...] tentare di scioglierli o, peggio, reciderli: la storia si manifesta con la lingua (i documenti scritti), le lingue sono compiutamente manifestazioni storiche [...], la cultura, infine, nella immensa varietà dei suoi contenuti e dei suoi atteggiamenti, è sempre passibile di una formulazione linguistica» (Silvestri 1987, p. 55). La storia e la cultura dell'alimentazione a Troina si è nel nostro caso affidata alle fonti orali, cioè alle testimonianze, alle parole, o sarebbe più corretto dire, ai *testi* e ai saperi degli informatori. Testi e saperi che gli informanti (ipostasi della comunità) (ri)costruiscono – nell'interazione e nella negoziazione con il raccoglitore – attingendo alla memoria personale e collettiva per quei cibi, usi, pratiche ormai abbandonati, oppure attraverso la narrazione e la descrizione di un saper fare e di un “mangiare” ancora vitali e quotidianamente vissuti. Proprio la tipologia di questa ricerca fondata sulla raccolta sul campo, attraverso l'osservazione partecipante, le interviste, il contatto continuo con le “cose”, il confronto costante con i membri della comunità e con le mie stesse competenze di ricercatrice “nativa”, hanno delineato un'altra forma di dialogo: tra la prospettiva della comunità e la prospettiva del ricercatore/analista. E ancora tra il necessario sguardo “da vicino” e l'altrettanto necessario sguardo “da lontano”. Nella fase di rilettura e interpretazione dei dati si è chiamati a far dialogare (ma a non confondere) da un lato l'identità alimentare percepita e raccontata dagli informatori (che si fanno portavoce della comunità), e dunque l'(auto)comprensione e (auto)rappresentazione della comunità, dall'altro lato l'identità alimentare osservata, colta, ritagliata e interpretata dal ricercatore. La prospettiva del ricercatore e quella dell'informatore possono fruttuosamente dialogare e interagire nella misura in cui ciascuna mantiene la propria fisionomia, la propria alterità, solo se esiste un confine; un confine, va detto, che «da una parte delimita e dall'altra consente la mediazione, non una barriera invalicabile, ma un luogo di sempre possibile negoziazione» (Crevatin 2007, p. 26). La prospettiva degli informatori è di certo parte integrante della ricerca, un suo fondamentale elemento di comprensione e di valutazione, ma non si identifica né con la ricerca né con l'analisi del ricercatore. L'analisi non è un neutro rispecchiamento degli oggetti e dei soggetti osservati e con i quali si interloquisce; un'analisi è «dopotutto, *un processo selettivo di rappresentazione di un dato fenomeno allo scopo di sottolinearne alcune proprietà*. Un'analisi che cerchi di riprodurre una copia perfetta del suo oggetto non sarebbe un'analisi: ce lo darebbe indietro tale e quale. *L'analisi implica trasformazione*» (Duranti 2000, p. 108, *corsivi dell'autore*).

La ricerca condotta su un anno alimentare e con un uso flessibile del *Questionario* ha inteso rilevare l'intero *repertorio* alimentare e gastronomico dei troinesi, con tutte le sue articolazioni interne, rivolgendo uno sguardo particolare all'«efficacia simbolica» del cibo (Bernardi e D'Onofrio 2007) e al ruolo specifico che esso riveste nella ritualità calendariale e in quella sociale. Proprio perché le tradizioni alimentari sembrano aver manifestato, rispetto ad altri settori della cultura materiale, una maggiore resilienza alle grandi trasformazioni degli ultimi decenni, l'indagine non si è configurata come un'operazione di archeologia linguistica ed etnografica. Le tradizioni alimentari sono conservative ma tutt'altro che statiche. E anzi la cucina è per definizione sperimentazione, invenzione, rielaborazione. Pur facendo appello, per diversi ambiti, ai saperi archiviati nella memoria degli informatori, l'inchiesta è stata ampiamente una narrazione del presente, attraverso la quale poter riconoscere e valutare, da un lato le aree di resistenza, le permanenze, le ininterrotte continuità, dall'altro lato gli arretramenti, gli abbandoni, le

rielaborazioni, le correnti innovative, i recuperi più o meno artificiali. In un'indagine etnodialettale il rischio è sempre quello di assumere una prospettiva esclusivamente rivolta al passato, alla ricerca di parole e cose arcaiche e desuete. Nel nostro caso, il rischio era quello di ridurre la cultura alimentare a semplice fatto rievocativo, a far proprie certe “nostalgie alimentari” (peraltro spesso espresse dagli stessi informatori) che dipingono un passato arcadico, caratterizzato da un rapporto idilliaco con le stagioni e la natura, e che al contrario è stato fortemente segnato dalla fame, dalla precarietà e dall'incertezza dell'approvvigionamento. Lo scopo della ricerca sulla cultura alimentare – pur tenendo conto di queste nostalgie come spia di un disagio rispetto a un cibo che si percepisce come estraneo e rispetto a una alimentazione “globalizzata” sempre più straniente e decontestualizzata – è, invece, quello di documentare parole, cose, immagini, consuetudini tradizionali (per conservarle, studiarle) e al tempo stesso coglierne il cambiamento (culturale e linguistico) al fine di investigare le modalità con cui si ristrutturano i sistemi nell'eterna dialettica tra tradizione e innovazione. Per registrare le continuità e le permanenze, e allo stesso tempo valutare come le modificazioni del gusto e dei gustumi abbiano inciso sui modelli alimentari e culinari tradizionali e dunque, anche sullo stesso lessico alimentare e gastronomico, l'inchiesta ha implicato «una continua escursione del rilevamento tra presente e passato» già prevista dal *Questionario* nel quale «è costantemente presente quest'attenzione per la variazione diacronica, per il conflitto tra consuetudine e innovazione» (Ruffino e Bernardi 2000, p. 17). In conseguenza della raccolta sia di cose/parole arcaiche sia di quelle attuali, i fatti linguistici e culturali raccolti hanno diverso valore: alcuni attengono solo al passato (e dunque dimorano esclusivamente nella memoria) oppure sono ormai residuali e sopravvivono solo in gruppi ristretti¹⁹ o riemergono carsicamente, altri vengono continuati (identici o attraverso rifunzionalizzazioni, reinvenzioni, adattamenti, contaminazioni, rilessificazioni ecc.), altri ancora sono di recente introduzione (novità alimentari e culinarie – e con esse nuovi termini – provenienti dal resto della Sicilia, dalle cucine italiane, europee, extraeuropee). Il lessico segue in buona parte le sorti delle “cose”, ma non si identifica completamente con esse. Per cui l'attenzione va rivolta anche al modo in cui – *iuxta propria principia* – questo lessico settoriale si conserva, si muove formalmente e semanticamente, si contamina, si dissolve, scompare per sempre o riaffiora.

I contenuti e l'articolazione di questo libro tengono conto dei temi e dei problemi fin qui evocati (e di altri che il lettore troverà più avanti) e del piano cognitivo delineato.

La PRIMA PARTE (*La comunità*) è composto da due capitoli che contengono, rispettivamente, il profilo geostorico e socio-economico di Troina (ma dial. *Ṭrainā*) e il profilo linguistico. Quest'ultimo prevede una descrizione dei fatti e dei tratti (fonetici, morfologici, sintattici) più significativi e caratterizzanti della varietà locale, con indicazioni di tipo storico- e sociolinguistico ritenute particolarmente interessanti per la comprensione delle dinamiche linguistiche – passate e attuali – e che permettono di definire Troina una comunità “di confine”. Le informazioni storiche, geografiche e socio-economiche, è inutile dirlo, sono funzionali a qualsiasi investigazione culturale e linguistica; una preconditione senza la quale certi aspetti della cultura e della lingua

¹⁹ Che possono essere gli anziani, le famiglie ancora legate all'universo tradizionale oppure le famiglie che qualche anno fa avevano dismesso alcune consuetudini, come la panificazione o la macellazione del maiale, e che in anni più recenti le hanno riscoperte, o infine altri (singoli, gruppi familiari o amicali ecc.) che, sposando la causa “glocale”, hanno deciso di recuperare i saperi e le pratiche della cucina “povera”. Operazioni di recupero e rivitalizzazione, queste ultime, le cui conseguenze e reali ricadute sull'attuale grammatica alimentare sono ancora tutte da verificare. Peraltro, la resistenza o la rivitalizzazione delle “cose” non implica meccanicamente la vitalità, la permanenza, la reintroduzione della corrispettiva terminologia dialettale tradizionale. Per cui accade più spesso che cose vecchie assumano nomi nuovi (e la sempre più massiccia italianizzazione del lessico ne è la prova); viceversa accade anche che a cose nuove vengano attribuiti nomi vecchi.

resterebbero immotivati o comunque non pienamente compresi e decodificati. Entrambi i capitoli mettono a fuoco la doppia anima di questa comunità: una comunità di montagna, difficilmente accessibile, luogo di conservazione, ma al tempo stesso una comunità storicamente dinamica, attraversata da una inquieta tensione verso il nuovo; una comunità che rivolge il proprio sguardo ai boschi, ai monti che ha alle proprie spalle e contemporaneamente alla “piana” che ha davanti. Un luogo oggi interno e isolato, ma in cui un tempo «gli ospiti sciamavano continuamente» (Braudel 1987, p. 22).

La SECONDA PARTE (*La cultura alimentare*) entra nel vivo della trattazione. In un primo capitolo (→ 3) viene ripreso il tema del cibo come fatto culturale, del suo configurarsi come *linguaggio* e del suo strutturarsi come *sistema* e come *repertorio*. Viene definito criticamente il concetto di *identità* alimentare e chiarito il ruolo degli *etnotesti* nella costruzione e interpretazione dei dati linguistici e culturali. I capitoli successivi costituiscono il cuore antropologico ed etnolinguistico della ricerca: l’inchiesta e le modalità con cui hanno preso forma i dati (→ 4); il ruolo delle (auto)biografie alimentari e la ricostruzione della giornata alimentare del passato, la descrizione di quella odierna (→ 5); l’identità alimentare della comunità (→ 6) con una specifica estensione tematica al cibo rituale e all’intero sistema simbolico-rituale (→ 7). Questa seconda parte costituisce una rilettura critica dell’inchiesta e delle sezioni del *Questionario*, un lavoro di selezione, di individuazione dei tratti salienti, di analisi ecc., e si articola secondo dei percorsi tematico-interpretativi. L’obiettivo è delineare e descrivere la *langue* alimentare della comunità troinese, individuando elementi costanti e strutture nel fitto pulviscolo di dati. Una ricerca della *grammatica* alimentare e gastronomica e dei suoi *gustemi*, che al tempo stesso evidenzia le permanenze, le oblitterazioni, le innovazioni, i recuperi e le ristrutturazioni del sistema; un’operazione di sintesi rispetto sia all’«atomizzazione delle varianti» culinarie (Ruffino e Bernardi, p. 7) sia ai singoli lessici familiari e idiolettali, che tuttavia non tende a una *reductio ad unum*, ma tiene conto anche della variazione interna, in particolare diafasica e diastratica²⁰. In questi itinerari tra le *res* e le parole, vengono individuati lo specifico alimentare e i prodotti gastronomici nei quali la comunità si riconosce e identifica, e attraverso i quali si (auto)rappresenta; viene mostrato che la *vastedda cù sammucu* è il piatto bandiera dei troinesi e di essa sono studiate la genesi e le valenze simboliche. Valuteremo gli apporti allogeni al sistema alimentare troinese, e soprattutto quelli medievali che hanno determinato la dialettica pane ~ maiale (e in ambito rituale un rapporto diadico tra alloro e sambuco) la quale investe tanto gli aspetti materiali quanto quelli simbolico-ideologici. Si mettono a fuoco le aree della cultura alimentare più conservative e mantenute salde dall’*esprit de clocher*, i punti di rottura, le aree di contatto in cui prevale invece la volontà di scambio, il desiderio del nuovo e dell’esotico. Si studiano le forme che assumono localmente le varie categorie alimentari e gastronomiche e come viene declinato il paradigma della cucina siciliana. Ampio spazio è dedicato al paesaggio rituale e festivo, al ruolo del cibo nella ritualità calendariale e nei riti di passaggio, poiché «sugli altari o sulle tavole, offerto in sacrificio agli dei o spartito sulla mensa dei mortali, il bene alimentare resta il segno più concretamente palese delle mediazioni simboliche storicamente elaborate dall’uomo per investire di senso la vita e il mondo» (Cusumano 1992, p. 67).

La TERZA PARTE (*Etnotesti e Documentazione iconografica*) raccoglie un’ampia selezione di etnotesti, frutto delle interviste, organizzati secondo le trenta partizioni del *Questionario*. Essa è completata dai documenti fotografici rappresentativi dei vari aspetti della cultura alimentare. La mole dei testi – trascritti, tradotti, annotati – dipende intanto dalla decisione di indagare l’intero sistema alimentare e gastronomico della comunità e,

²⁰ Poiché, nel caso specifico, non risultano pertinenti le variabili diamesiche (cucina scritta/cucina orale) e diatopiche (il nostro è una ricerca sintopica). La diacronia, lo abbiamo visto, è ricompresa a monte.

dunque, dalla conseguente pubblicazione di tutte le entrate del *Questionario*. Inoltre, la scelta meditata, consapevole di non estrapolare frammenti testuali, di non operare tagli, ma di considerare (etno)testo tutta l'intervista, ovvero tutto il processo dialogico tra raccoglitore e informatore, ha chiaramente inciso sull'estensione di questa parte del volume, ma sono convinta che ne sia valsa la pena. La ricerca geolinguistica e lessicografica siciliana lavora ormai da diversi lustri sui testi, più che sulle parole. Testi che non sono un corredo opzionale alle descrizioni linguistiche e culturali, ma al contrario costituiscono il nucleo cognitivo di tutti i livelli di lingua e di cultura²¹. I testi – scritti, orali – non le parole realizzano la lingua, anzi, i testi *sono* la lingua. Gli *Etnotesti* costituiscono la chiave di lettura anche per le altre sezioni e, in particolare, per il *Lessico* le cui voci vanno consultate in stretta correlazione ai testi (dove il singolo lessema, nel cotesto e contesto di riferimento, vive realmente e realizza le sue specifiche proprietà linguistiche e semantico-culturali). A tal fine, un indice delle forme (→ Indice 1) permette di risalire, da qualsiasi punto del libro, ai luoghi etnotestuali in cui ricorrono le voci del lessico alimentare e gastronomico.

La QUARTA PARTE (*Lessico, Analisi strutturale ed etimologia diacronica, Indici*) è quella, per così dire, più marcatamente metalinguistica. Il *Lessico* che, bisogna ribadirlo, è per definizione aperto, mai esaustivo, raccoglie tutte le parole del cibo emerse dall'inchiesta²² (comprehensive delle varianti fonetiche e morfologiche) e sintetizza anche gli aspetti culturali rappresentati negli etnotesti e analizzati nelle loro implicazioni antropologiche e socio-economiche nella prima parte. In tal senso, gli articoli contengono anche le paremie connesse al cibo e all'alimentazione. Oltre alle voci ancora in uso tra i parlanti, sono registrati i vocaboli desueti, gli arcaismi più rari e preziosi (anche ai fini di una documentazione su un lessico che non sappiamo se e fino a quando resisterà), ma anche le forme interferite, gli italianismi più recenti, gli ibridismi, e le stesse neoformazioni interne al dialetto che testimoniano di un grado di creatività ancora inesaurita. Un'ultima sezione è dedicata all'analisi linguistica di questo lessico settoriale: le parole formate con regole (che sono la più parte) sono analizzate tramite etimologia sincronica (o analisi strutturale), mentre le parole semplici o prototipiche – patrimoniali ed esogene – sono classificate secondo l'etimo diacronico (prossimo).

L'architettura del volume, infine, è stata pensata per permettere al lettore di costruire diversi percorsi di ricerca e di lettura, che possiamo così schematizzare:

Percorsi di lettura

Cultura alimentare → Lessico

Cultura alimentare → Indice 1 → Etnotesti

Cultura alimentare → Indice 2 → Analisi strutturale / Etimologia diacronica

Etnotesti → Indice 1 → (altri) Etnotesti

Etnotesti → Lessico

Etnotesti → Indice 2 → Analisi strutturale / Etimologia diacronica

Lessico → Indice 1 → Etnotesti

Lessico → Indice 2 → Analisi strutturale / Etimologia diacronica

Analisi strutturale / Etimologia diacronica → Lessico

Analisi strutturale / Etimologia diacronica → Indice 1 → Etnotesti

²¹ In ambito etnodialettale, i testi impiegati sono chiaramente di tipo parlato-grafico. Relativamente al ruolo del «parlato» nella cultura alimentare si cfr. Ruffino, Rizzo e Sottile 2009.

²² E dunque dalla terminologia più comune a quella con più alto grado di specializzazione e tecnicismi.